

SUFLÊ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de açúcar

4 ovos

200 g de chocolate meio amargo

200 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria.

Derreta a manteiga.

Separada as claras das gemas dos ovos, reserve as gemas

Bata as claras até que elas fiquem em ponto de neve, reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar um creme.

Por último, delicadamente adicione as claras em neve.

Adicione o chocolate e a manteiga nesse creme.

Coloque no forno, que não pode estar preaquecido, por cerca de 10 a 15 minutos.

Espere até que ele esteja altinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23008-sufle-de-chocolate.html>